
LES NOSTRES TAPES DE SEMPRE
NUESTRAS TAPAS DE SIEMPRE

PERNIL IBÈRIC DE GLA. RESERVA <i>Jamón ibérico de bellota. Reserva</i> <i>Iberian ham from Extremadura</i>		18,00 €
FORMATGE PAYOYO DE CÁDIZ. Semi curat <i>Queso Payoyo de Cádiz. Semi curado</i> <i>Payoyo cheese of goat of the "sierra de Cádiz"</i>		8,00 €
LES NOSTRES BRAVES <i>Nuestras bravas</i> <i>Our potatoes "bravas"</i>		7,00 €
L'ENSALADILLA RUSSA "LA MILLOR ENSALADILLA 2019" <i>La ensaladilla rusa "mejor ensaladilla 2019"</i> <i>The "rusa" salad with tuna and crispy bread</i>		8,00 €
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT <i>Croquetas de pollo rustido</i> <i>Roasted chicken croquette (individual)</i>	unitat	2,50 €
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC <i>Croquetas de jamón ibérico</i> <i>Iberian ham croquette (individual)</i>	unitat	2,50 €
CROQUETES DE BOLETS <i>Croquetas de setas</i> <i>Mushroom croquette (individual)</i>	unitat	2,50 €
BIKINI DE PERNIL IBÈRIC, MOZZARELLA I TÒFONA <i>Bikini de Jamón ibérico, mozzarella y trufa</i> <i>Bikini of iberian ham, mozzarella and truffle</i>		8,00 €
CALAMARS A LA ROMANA AMB SAFRÀ I PARMESÀ <i>Calamares a la romana con azafrán y parmesano</i> <i>Squids at "romana" style with saffron and parmesano</i>		16,00 €
TRUITA DE PATATES AMB CEBA T24 <i>Tortilla de patatas con cebolla</i> <i>Spanish omelette of potatoes and onion</i>		10,00 €

TRUITA TRUFADA AMB PERNIL IBÈRIC <i>Tortilla trufada con jamón ibérico</i> <i>Truffled omelette with iberian ham</i>	15,00 €
PA DE COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET <i>Pan de coca de Folgueroles con tomate</i> <i>Catalan coca bread with tomato</i>	3,50 €
PA BLANC RÚSTIC <i>Pan blanco rústico</i> <i>Rustic bread</i>	2,00 €

TAPES I PLATETS SUGGERIMENT DEL XEF

TAPAS Y PLATILLOS SUGERENCIA DEL CHEF

BRANDADA DE BACALLÀ AMB OLIVES DE KALAMATA <i>Brandada de bacalao con olivas de Kalamata</i> <i>Cod brandade with "olivada"</i>	12,00 €
ANXOVES DEL NORD AMB TOMÀQUET FRESC I ALFÀBREGA <i>Anchoas del Norte con tomate fresco y albahaca</i> <i>Anchovies with fresh tomato and basil</i>	12,00 €
AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA <i>Ensalada de tomate con ventresca de atún</i> <i>Tomato salad with tuna belly</i>	15,00 €
SALMOREJO AMB PERNIL I OU <i>Salmorejo con jamón</i> <i>"Salmorejo" with ham</i>	9,00 €
LA NOSTRA AMANIDA CÉSAR <i>Nuestra ensalada César</i> <i>Our Cesar salad</i>	9,00 €
ALBERGINIA A LA BRASA AMB SOBRASSADA "XESC REINA" <i>Berenjena a la brasa con sobrasada "Xesc Reina"</i> <i>Grilled aubergine with "sobrasada"</i>	15,00 €
TARTAR DE SALMÓ FUMAT, ALVOCAT I LLIMA <i>Tartar de salmón ahumado, aguacate y lima</i> <i>Salmon tartar with avocado and lime</i>	14,00 €

FONOLL AMB PARMESÀ <i>Hinojo con parmesano</i> <i>Fennel with parmesano cheese</i>	14,00 €
CLOÏSES AL XERÈS AMB PERNIL <i>Almejas al Jerez con jamón</i> <i>Clams with sherry, and ham</i>	24,00 €
MUSCLOS DE ROCA AMB ROMESCADA ALEGRE <i>Mejillones de roca con romescada alegre</i> <i>Mussels with romesco sauce</i>	16,00 €
“EL REY DEL POLLO FRITO” <i>“El rey del pollo frito”</i> <i>Fried chicken</i>	15,00 €
OUS ESTRELLATS AMB PATATES I BOTIFARRES CATALANES <i>Huevos estrellados con patatas y butifarras del Perol y negra</i> <i>Broken eggs with potatoes and black sausage</i>	16,00 €
ENTRANYA A LA BRASA AMB CHIMICHURRI I ALVOCAT <i>Entraña a la brasa con chimichurri y aguacate</i> <i>Grilled Skirt steak with chimichurri sauce and avocado</i>	18,00 €
MANDONGUILLES CASOLANES AMB TOMÀQUET FRESC <i>Albóndigas caseras con tomate fresco</i> <i>Meatballs in fresh tomato sauce</i>	16,00 €
“CALLOS” A LA MADRILENYA <i>Callos a la madrileña</i> <i>Tripe stew “a la madrileña” style</i>	18,00 €

LLOTJA /LONJA

XIPIRONS A L'ANDALUSA <i>Chipirones a la andaluza</i> <i>Small Cuttlefish andalusian style</i>	18,00 €
MOLL XIC FREGIT <i>Salmonete chico frito</i> <i>Fried red mullet</i>	15,00 €
SEPIETES DE PLATJA A LA PLANXA <i>Sepionetas de playa a la plancha</i> <i>Grilled Cuttlefish</i>	16,00 €

OUS ECOLÒGICS DE LA NOSTRA GRANJA DE CALAF HUEVOS ECOLÓGICOS DE NUESTRA GRANJA DE CALAF

OUS ESTRELLATS <i>Huevos estrellados</i> <i>Broken eggs with potatoes</i>	9,00 €
OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC <i>Huevos estrellados con jamón ibérico</i> <i>Broken eggs with potatoes and iberian jam</i>	16,00 €
OUS ESTRELLATS AMB BOTIFARRA BLANCA <i>Huevos estrellados con butifarra blanca</i> <i>Broken eggs with potatoes and white sausage</i>	12,00 €
OUS ESTRELLATS AMB BOTIFARRA NEGRA <i>Huevos estrellados con butifarra negra</i> <i>Broken eggs with potatoes and black sausage</i>	12,00 €

POSTRES /DESSERTS

TALL DE GELAT DE TOTA LA VIDA <i>Corte de helado de toda la vida</i> <i>Ice cream sandwich</i>	7,00 €
XOCOLATA, PA, OLI I SAL <i>Chocolate, pan, aceite y sal</i> <i>Chocolate, bread, olive oil and salt</i>	8,00 €
CHEESE CAKE <i>Pastel de queso</i>	7,00 €
GELATS ARTESANS <i>Helados artesanos</i> <i>Hand made ice cream</i>	
VAINILLA / <i>Vanilla</i>	7,00 €
MANDARINA / <i>Tangerine</i>	6,50 €
GERDS I MENTA / <i>Frambuesa y menta/ Raspberry and mint</i>	6,50 €

CERVESES / CERVEZAS/ BEERS

MORITZ	2,50 € / 3,50 €
EPIDOR	3,00 € / 4,00 €
CLARA MORITZ	2,50 € / 3,50 €
MORITZ "7"	3,00 €
AGUA DE MORITZ	3,00 €
AMBAR (GLUTEN FREE)	3,50 €

SANGRIES / SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO BLANCO	7,00 € / 22,00 €
SANGRÍA DE VINO TINTO	7,00 € / 22,00 €
SANGRÍA DE CAVA	7,00 € / 22,00 €

VINOS DULCES & GENEROSOS/ *SWEET WINE*

OLIVARES DULCE MONASTRELL JUMILLA	5,50 € / 30 €
FINO HIDALGO DE PROPIEDAD	4 € / 22 €
